

AperTO - Archivio Istituzionale Open Access dell'Università di Torino

Le trasformazioni della viticoltura e del paesaggio viticolo in Piemonte fra medioevo ed età contemporanea

This is the author's manuscript

Original Citation:

Availability:

This version is available <http://hdl.handle.net/2318/1657311> since 2018-01-12T18:43:20Z

Publisher:

Associazione Culturale Antonella Salvatico - Centro Internazionale di Ricerca sui Beni Culturali

Terms of use:

Open Access

Anyone can freely access the full text of works made available as "Open Access". Works made available under a Creative Commons license can be used according to the terms and conditions of said license. Use of all other works requires consent of the right holder (author or publisher) if not exempted from copyright protection by the applicable law.

(Article begins on next page)

Le trasformazioni della viticoltura e del paesaggio viticolo in Piemonte fra Medioevo ed Età contemporanea

Francesco Panero

1. Premessa

Quando nel 1990 Rinaldo Comba organizzò ad Alba il Convegno su “Vigne e vini nel Piemonte medievale”, per la prima volta venivano affrontati con espresso riferimento al Piemonte i tanti e articolati problemi inerenti alla viticoltura nell’Italia nord-occidentale a partire dai secoli VIII e IX. In realtà il convegno rientrava in un vasto progetto che, partendo dall’età antica, si prefiggeva di affrontare gli studi sulla viticoltura in area subalpina fino all’avanzata età moderna. Alcuni anni dopo il progetto si sarebbe concluso con la pubblicazione di cinque volumi di studi che costituiscono un punto fermo per le conoscenze sulla vitivinicoltura nel lungo periodo¹.

Per il Medioevo venivano presi in considerazione politici, contratti agrari ed estimi, indagati nell’ottica degli studi economico-agrari; erano analizzati i sistemi colturali e di misurazione dei vigneti a partire dall’età carolingia (penso in particolare al saggio di Gianfranco Pasquali)²; venivano affrontati i problemi relativi all’organizzazione dei lavori e dei loro costi nelle grandi e medie aziende a conduzione diretta, all’evoluzione dei salari, alle strutture accessorie delle vigne, alle rese vinicole³; venivano studiate le cantine con i vasi e il vasellame vinari (faccio riferimento al saggio di Giuliana Alliaud sul tardo Medioevo e ai contributi di Claudia Bonardi e Irma Naso per il Rinascimento)⁴, la viticoltura in area montana, il commercio e il consumo dei vini locali e di importazione (penso in particolare ai

¹ *Vigne e vini nel Piemonte medievale*, a cura di R. COMBA, Cuneo 1990; *Vigne e vini nel Piemonte rinascimentale*, a cura di R. COMBA, Cuneo 1991; *Vigne e vini nel Piemonte moderno*, a cura di R. COMBA, 2 voll., Alba-Cuneo 1992; *Vigne e vini nel Piemonte antico*, a cura di R. COMBA, Alba-Cuneo 1994. In precedenza erano d’obbligo almeno i riferimenti a F. GABOTTO, *L’agricoltura nella regione saluzzese dal secolo XI al XV*, in *Miscellanea saluzzese*, Pinerolo 1902 (BSSS, 15); M.C. DAVISO DI CHARVENSOD, *Coltivazione e reddito della vigna a Rivoli nel secolo XV*, in “Bollettino Storico-Bibliografico Subalpino”, 48 (1950); G. DONNA D’OLDENICO, “*Vitibus spanis et altinis*”. In margine alla “civiltà dello Spanna” da Gattinara a Lessona, in “Bollettino Storico Vercellese”, IV (1975); R. RATTI, *Della vigna e del vino nell’Albese: loro origine, evoluzione ed affermazione*, Torino 1971.

² G. PASQUALI, *Vite e vino in Piemonte (secoli VIII-XII)*, in *Vigne e vini nel Piemonte medievale* cit., pp. 17-33.

³ D. BOARINO, *Organizzazione e costi dei lavori nelle vigne sabaude di Pinerolo e di Susa fra XIII e XIV secolo*, *Ibid.*, pp. 37-49; A. DAL VERME, *Vendemmia e vinificazione in Piemonte negli ultimi secoli del Medioevo*, *Ibid.*, pp. 51-67.

⁴ G. ALLIAUD, *Cantine e vasi vinari nel tardo Medioevo piemontese*, *Ibid.*, pp. 69-90; I. NASO, *Il vino in tavola. Bicchieri e vasellame vinario nel Piemonte dei secoli XV e XVI*, in *Vigne e vini nel Piemonte rinascimentale* cit., pp. 205-234; C. BONARDI, *Cantine da vino in Piemonte: note di architettura nei secoli XV e XVI*, *Ibid.*, pp. 55-69.

contributi di Pier Luca Patria, Roberto Greci e Anna Maria Nada Patrone)⁵, l'approvvigionamento vinicolo della corte dei Savoia-Acaia su cui si soffermava lo stesso Rinaldo Comba⁶.

Alcune relazioni di quel convegno furono dedicate alla tutela della vite, alle vocazioni policolturali e al paesaggio viticolo tardomedievale (in particolare, sulla base della documentazione catastale, degli Statuti, dei patti agrari), con contributi di Giuseppe Gullino, Stefano Benedetto, Paolo Grillo, Vera Chiarlone, di altri studiosi e di chi scrive⁷.

Partendo da alcune di quelle relazioni, integrate da documenti editi e inediti reperiti successivamente e da studi più recenti, cercherò di tracciare una riflessione sulle trasformazioni della viticoltura e del paesaggio viticolo tra alto Medioevo ed Età contemporanea.

2. La viticoltura in Piemonte dall'alto Medioevo all'Età comunale

Nell'analizzare la documentazione pedemontana relativa alla viticoltura dei secoli VIII-XII, Gianfranco Pasquali ha rilevato che sia nelle aziende curtensi sia sulle terre assegnate in locazione a contadini *ad libellum* o *per massaricium*, la vigna aveva un posto significativo dall'Albese all'Astigiano, dalla Valle di Susa, fino all'Alessandrino, al Vercellese e al Novarese. Molti grandi proprietari utilizzavano le *corvées* per la coltivazione delle vigne del dominico, ma lo stesso interesse per la viticoltura era dimostrato dai livellari, i quali versavano come canone la metà del vino prodotto. In questo panorama è curioso che il vescovo di Genova a Gavi nell'anno 972 si accontentasse di percepire per le vigne dai livellari due denari e due polli: probabilmente l'approvvigionamento vinicolo del presule avveniva altrove, senza contare che si sarebbe dovuto attendere secoli prima che venisse valorizzata la produzione del vino locale, il Gavi appunto⁸.

Ma, come erano coltivate queste vigne? Sempre a Gavi nel 972 insieme ai due appezzamenti coltivati a vigna sono menzionati dei castagneti⁹: oltre che per la ovvia raccolta di castagne – prodotto essenziale per l'alimentazione contadina

⁵ P.L. PATRIA, *Il vino in montagna: la produzione e il commercio del vino valsusino nel Medioevo*, in *Vigne e vini nel Piemonte medievale* cit., pp. 195-243; R. GRECI, *Il commercio del vino negli Statuti comunali di area piemontese*, *Ibid.*, pp. 245-280; A.M. NADA PATRONE, *Il consumo del vino nella società pedemontana del basso Medioevo*, *Ibid.*, pp. 281-299.

⁶ R. COMBA, *I vini del principe: l'approvvigionamento della corte dei Savoia-Acaia fra XIII e XIV secolo*, *Ibid.*, pp. 301-319.

⁷ G. GULLINO, *La vite negli Statuti comunali dell'Albese medievale*, *Ibid.*, pp. 91-109; F. PANERO, *L'evoluzione dei patti agrari e la viticoltura nell'Albese fra la metà del secolo XII e la metà del Quattrocento*, *Ibid.*, pp. 113-141; S.A. BENEDETTO, *Viticoltori di città: vite e strutture sociali a Torino nel XV secolo*, *Ibid.*, pp. 143-161; E. BERTANI, M. PICCO, P. GRILLO, *Viticoltura e vocazioni policolturali del Chierese nella prima metà del Quattrocento*, *Ibid.*, pp. 163-176; V. CHIARLONE POGGIO, *Proprietà contadina e paesaggio viticolo: La Morra nel XV secolo*, *Ibid.*, pp. 177-192.

⁸ PASQUALI, *Vite e vino in Piemonte (secoli VIII-XII)* cit., p. 21.

⁹ *Documenti genovesi di Novi e Valle Scrivia*, a cura di A. FERRETTO, Pinerolo 1909 (BSSS, 51), I, p. 2 sg., doc. 3, a. 972.

nell'Appennino ligure come nell'Appennino tosco-emiliano, secondo quanto ci ha insegnato, tra gli altri, Giovanni Cherubini – tutto lascerebbe supporre fossero anche funzionali al reperimento di pali e rami per la strutturazione del vigneto e di legname per la fabbricazione di doghe e cerchi per i vasi vinari¹⁰.

Intanto va osservato che almeno fino al Mille la viticoltura in Piemonte “era praticata in nuclei compatti, talora anche vasti, e non in modo sparso in mezzo ai campi”: i singoli appezzamenti di *vinea* misuravano mediamente meno di 24 tavole, equivalenti a circa 700 mq ciascuno¹¹. Talvolta questi appezzamenti vitati, appartenenti a più proprietari, sono localizzati in una stessa zona, quasi fosse ricercata l'area più vocata alla viticoltura: in questo caso si può forse già parlare di una specializzazione embrionale della viticoltura prima del Mille, quantunque a quest'epoca siano ancora poco diffuse le recinzioni, che solitamente sono collocate a proteggere le colture intensive e specializzate.

Una tipologia colturale abbastanza documentata fra IX e XI secolo è costituita da *vites* collocate presso la casa contadina o nel cortile dell'abitazione, oppure nell'orto o su appezzamenti con alberi da frutta: per esempio, una delle frasi descrittive delle viti associate ad altre colture è *pecia una de sedimine cum mansione super se abente et orto et vinea insimul tenente*¹². Un'altra tipologia è rappresentata dall'arativo, o anche dall'incolto, con alcune viti associate. In questi ultimi due casi, com'è evidente, la vite occupava una posizione del tutto marginale nella coltura promiscua¹³.

Come ha messo in luce Pasquali, è interessante notare che vigna e sedimi occupavano, a seconda delle località, tra il 9% e il 17% del suolo, mentre gli arativi e i prati oscillavano tra il 46 e il 50% e l'incolto fra il 32 e il 37%. In zone prossime a Ghemme e Gattinara, già nel secolo X, su alcune proprietà il vigneto specializzato si avvicinava al 20% delle terre incolte e coltivate: è chiaro che in questo caso le condizioni pedologiche del terreno e l'esposizione della fascia collinare e pianeggiante favorivano questa specializzazione, ben più accentuata che altrove¹⁴.

Nulla di più preciso sembra però possibile dedurre dalla documentazione anteriore al Mille – rappresentata da appena un centinaio di carte private – sulla fisionomia del paesaggio viticolo. In altre parole, a quell'epoca la vite, oltre che essere talvolta una coltura specializzata oppure associata ad altre coltivazioni, era coltivata bassa, o abbarbicata ad alberi o, ancora, sostenuta da paletti? La vite era prevalentemente coltivata in pianura oppure in collina? Che cosa sappiamo della viticoltura in area montana?

¹⁰ Cfr. G. CHERUBINI, *L'Italia rurale del basso medioevo*, Roma-Bari 1985; G. GULLINO, *Trasformazioni del paesaggio agrario. Viticoltura e cerealicoltura nel Piemonte sud-occidentale (secoli XII-XVI)*, Cavallermaggiore 2001, p. 45 sg.

¹¹ PASQUALI, *Vite e vino in Piemonte (secoli VIII-XII)* cit., p. 22.

¹² *Le più antiche carte dell'Archivio capitolare di Asti*, a cura di F. GABOTTO, Pinerolo 1904 (BSSS, 28), p. 63 sgg., doc. 39, a. 909; p. 85 sgg., doc. 49, a. 929.

¹³ PASQUALI, *Vite e vino in Piemonte (secoli VIII-XII)* cit., p. 23.

¹⁴ *Ibid.*, p. 24.

Una miniatura della Cronaca della Novalesa in alta Val di Susa, del secolo XI, rappresenta S. Eldrado che zappa il piede di una vite abbarbicata a un albero dalla piccola chioma, che sembrerebbe un albero da frutta¹⁵. Si trattava di una forma di coltivazione che continuava il sistema della “piantata” che in Età antica era diffusa nella Gallia Cisalpina oppure di una ripresa recente di quel metodo di coltivazione della vite abbandonato nei secoli delle crisi tardoantiche? Purtroppo i documenti disponibili non ci consentono di rispondere a questo interrogativo.

Al contrario, la miniatura di un libro di lodi e devozioni del secolo XV, conservato nell’Archivio di Stato di Torino, rappresenta la potatura della vite in una vigna in cui la coltivazione è senza dubbio a ceppo basso¹⁶. In questo caso le viti, prive di sostegni vivi o morti, sono allineate alla distanza di un piede o di una spanna l’una dall’altra, lasciando uno spazio interfilare appena sufficiente per consentire adeguati lavori di zappatura, di potatura e di spampinatura/sfogliatura. È chiaro che al momento della vendemmia però era inevitabile calpestare i tralci e il fogliame per raccogliere i grappoli adagiati sugli stessi o addirittura coperti dalle foglie e distesi per terra, sempre che dopo la potatura non venissero sistemati dei paletti precari e dei rami per evitare che i grappoli toccassero terra.

Queste due ultime modalità sono effettivamente documentate all’inizio dell’Ottocento, tanto in Borgogna quanto in Savoia e in Piemonte, come scrive Domenico Milano nei suoi *Cenni di enologia teorico-pratica* pubblicato a Biella nel 1839¹⁷: “le viti basse o nane ... formano quasi un cespuglio in cui non si distingue il fusto, o seppure vi è, poco elevata è la sua altezza”. La vite a cespuglio era potata lasciando per lo più cinque gemme e ad agosto i tralci striscianti ormai sul terreno venivano legati a un paletto posto al piede di ciascuna ceppaia, in modo che i grappoli non fossero coperti dalle foglie. Ma nelle zone più fredde le viti si lasciavano adagiare liberamente sulla superficie del suolo: in questo modo veniva conservata più a lungo l’umidità del terreno e i grappoli erano protetti dalle stesse foglie.

È stato ipotizzato che il libro di lodi sia stato miniato da un artista di area savoiaro-borgognona e che quindi non rappresenti necessariamente il paesaggio tardomedievale piemontese. In realtà almeno un’attestazione scritta del Quattrocento – relativa alla coltivazione del Nebbiolo e del Pignolo a La Morra – testimonia che anche in Piemonte alla fine del Medioevo la vite poteva essere coltivata a ceppo basso, come documenta la descrizione ottocentesca¹⁸.

Tra questi due modi di coltivare la vite vi è una gamma abbastanza ampia di sistemi che si possono mettere in luce, analizzando attentamente le carte private, gli inventari e gli estimi del basso Medioevo e della prima Età moderna, con una prevalenza di alcuni, rispetto agli altri, nella piena Età comunale e poi alla fine del

¹⁵ *Vigne e vini nel Piemonte medievale* cit., pp. 250-251.

¹⁶ Archivio di Stato di Torino, Corte, Museo storico, *Livres de laudes et dévotions* (sec. XV), “Allegoria dei mesi: la potatura della vite”.

¹⁷ D. MILANO, *Cenni di enologia teorico-pratica*, Biella 1839, p. 113 sgg.

¹⁸ Cfr. nota 38.

Medioevo. Come già prefigurano i documenti anteriori al Mille, si oscillava così da forme di coltivazione specializzata della vite alla viticoltura associata ad altre coltivazioni all'interno della piccola e media azienda contadina.

Nei secoli XI e XII, mentre le vigne annesse a sedimi e coltivi non sembrano mutare le loro dimensioni, le vigne specializzate sono di superficie indicativamente superiore a quelle attestate prima del Mille o perché sono avvenuti accorpamenti o in seguito a nuovi impianti viticoli realizzati per rispondere alle nuove richieste del mercato urbano, come conseguenza della crescita demografica. È interessante osservare che nei primi anni delle nuove colture il canone viene ridotto dalla metà al terzo del vino, per poi risalire dopo cinque/dieci anni alla quota della metà¹⁹.

In compenso, i proprietari, a partire dalla fine del secolo XII non si accontentano più della metà del mosto puro derivante dall'uva pestata nel tino ma, come sta scritto in un contratto tortonese del 1199²⁰, vogliono anche la metà del prodotto dell'ultima torchiatura, che prima era lasciato al contadino, il quale abitualmente aggiungeva alle vinacce dell'acqua producendo la *pusca o picheta*, che si consumava per diversi mesi tra l'autunno e l'inizio della primavera²¹.

I primi cambiamenti importanti nella coltivazione della vite avvengono in età comunale quando, a partire dalle terre di pianura, si diffondono nella documentazione scritta le attestazioni del sistema dell'*altenum*. Alcuni dei più antichi documenti che comprovino l'esistenza dell'alteno riguardano la pianura di Pollenzo (Bra) e quella di Monticello, nell'Albese, dove, rispettivamente nel 1242 e nel 1254, due piantagioni e una località prediale erano denominate *altini*²². Sembrerebbe quindi che l'alteno o "piantata" – scomparso dalla documentazione nella tarda antichità e nell'alto medioevo – riprendesse a caratterizzare inizialmente le aree di pianura, come indicano anche i documenti del Saluzzese citati dal Gabotto per descrivere la coltivazione "alta" dell'uva²³. Ma l'alteno non è solo questo.

Se inizialmente è la coltivazione alta della vite, maritata a un albero tutore, che in pianura risponde meglio sia all'elevato bisogno di sole per una adeguata maturazione dell'uva sia all'esigenza di non sottrarre troppo terreno alla cerealicoltura, ben presto la "piantata" di viti lungo il confine del campo, o anche all'interno del campo seminato a cereali, diventa una coltura promiscua organizzata, che consente di praticare sullo stesso appezzamento tanto la cerealicoltura, quanto la

¹⁹ PASQUALI, *Vite e vino in Piemonte (secoli VIII-XII)* cit., pp. 25-28.

²⁰ *Le carte dell'Archivio capitolare di Tortona (sec. IX-1220)*, a cura di F. GABOTTO, V. LEGÉ, Pinerolo 1905 (BSSS, 29), p. 203 sg., doc. 171.

²¹ NADA PATRONE, *Il consumo del vino* cit., p. 282; EAD., *Il cibo del ricco ed il cibo del povero. Contributo alla storia qualitativa dell'alimentazione. L'area pedemontana negli ultimi secoli del Medio Evo*, Torino 1989, p. 429.

²² *Appendice documentaria al "Rigestum Communis Albe"*, a cura di F. GABOTTO, Pinerolo 1912 (BSSS, 22) p. 115, doc. 104, a. 1242: "altinum ... cum vitibus et arboribus"; *Cartario dell'abazia di Casanova fino all'anno 1313*, a cura di A. TALLONE, Pinerolo 1903 (BSSS, 14), p. 290, doc. 362, 27 apr. 1254.

²³ GABOTTO, *L'agricoltura nella regione saluzzese* cit., p. LXVI sgg.

viticoltura, utilizzando come tutori vivi i salici, gli aceri campestri, i mandorli, gli olmi, le cui fronde fornivano inoltre foraggio, legname e vimini²⁴

Bonvesin da la Riva nel 1288 scriveva che nel territorio milanese le vigne fornivano “quattro prodotti utili all’uomo: primo, perché dalle viti si ricava il vino; secondo, perché dai vari alberi cui sono addossate le viti si raccolgono vari generi di frutta; terzo, perché dalla potatura delle viti e degli alberi si ottiene ogni anno legna da ardere; quarto, perché sotto le viti e gli alberi crescono il grano e gli altri cereali utili al nutrimento dell’uomo”²⁵. Anche Pier de’ Crescenzi conferma per il Milanese l’esistenza di questa tipologia di paesaggio viticolo²⁶.

La diffusione dell’alteno fu anche motivata sia dalla necessità di proteggere meglio la vite dalle gelate primaverili, molto frequenti nella Pianura padana, grazie alla presenza dell’albero tutore, sia dalla minor necessità di pali e pertiche²⁷.

Un’esigenza analoga di produrre cereali – quando la crescita demografica indusse a sfruttare tutta la terra disponibile – trasferì in collina, nella prima metà del Trecento, il modello produttivo dell’alteno, che consentiva di seminare cereali sullo stesso terreno, che invece era totalmente occupato dalle viti nella vigna a ceppo basso.

A Canale e a Bra intorno alla metà del XV secolo la coltivazione della vite era praticata con tre modalità differenti: *vinee*, *fileriae*, *autini* (in questi ultimi è documentata la coesistenza di viti e piante tutrici)²⁸.

Per la collina, tuttavia, il modello produttivo più razionale, almeno in alcune località, divenne – tra la fine del Trecento e l’inizio del Quattrocento – quello dei filari a spalliera su tutori morti, che nel Chierese è denominato *griciatum*. Il griciato chierese è caratterizzato dalla presenza di cereali nello spazio interfilare. Il fatto che sia distinto dall’alteno – presente sin dalla fine del Duecento nello stesso territorio insieme alla *vinea* tradizionale – indica che la vite nel griciato è appunto sostenuta da tutori morti, mentre per la *vinea* si potrebbe avanzare l’ipotesi che si tratti di viti coltivate a ceppo basso oppure, più probabilmente, della coltivazione specializzata della vite su spalliera, dal momento che anche il griciato è una coltura promiscua²⁹.

Nell’Albese un contratto agrario del 1397 attesta per la prima volta la messa a coltura di un vigneto *a filagnate*, utilizzando pali e canne: ma anche questa volta non

²⁴ PANERO, *L’evoluzione dei patti agrari e la viticoltura nell’Albese* cit., p. 128 sg., riedito con alcune integrazioni documentarie in ID., *Strutture del mondo contadino. L’Italia subalpina occidentale nel basso medioevo*, Cavallermaggiore 1994, p. 57 sgg.; A. SALVATICO, *L’economia dell’alteno. Viticoltura e cerealicoltura nel Roero e nelle Langhe tra il basso medioevo e la prima età moderna*, Torino 2004.

²⁵ BONVESIN DA LA RIVA, *De magnalibus Mediolani*, a c. di M. CORTI, trad. di G. PONTIGGIA, Milano 1974, p. 89 sg. Cfr. R. COMBA, *Paesaggi della coltura promiscua: alteni, “gricie” e terre altenate nel Piemonte rinascimentale*, in *Vigne vini nel Piemonte rinascimentale* cit., p. 26.

²⁶ P. DE’ CRESCENZI, *Trattato della agricoltura, traslato nella favella fiorentina, rivista dallo Nferigno, accademico della Crusca*, Milano 1805, p. 249.

²⁷ COMBA, *Paesaggi della coltura promiscua* cit., p. 27.

²⁸ *Statuta Canaliun*, Torino 1535, p. 17 sgg., capp. 101, 123; *Gli Statuti di Bra*, a cura di E. MOSCA, Torino 1958 (BSSS, 182), p. 90 sgg., capp. 152, 269.

²⁹ BERTANI, PICCO, GRILLO, *Viticoltura e vocazioni policolturali del Chierese* cit., pp. 163-176.

sappiamo se si tratti di una coltura specializzata su spalliera o di una forma promiscua di coltivazione della vite, sollevata da terra per consentire la coltura cerealicola interfilare³⁰.

Tuttavia la coltivazione a spalliera e il griciato, nell'Albese e nel Roero, sono talvolta anche denominati *autinum*, *terra autinata*, alteno, forse perché ai margini dell'appezzamento vitato vi erano alberi da frutta, che in qualche caso sostenevano anche le viti.

Quindi in Età moderna in alcune zone del Piemonte la forma ibrida dell'alteno marginale e del griciato predominante assunse nella piccola proprietà il nome di *autin* o *utin*, che però è quasi dovunque la vigna a filari, che arriva fino ai nostri giorni, sebbene con un progressivo ammodernamento e con la sostituzione, con paletti di cemento e fili di ferro, dei sostegni tradizionali costituiti da paletti di castagno, pertiche e canne legate con vimini e rami di salice.

3. La protezione dei vigneti specializzati e delle colture promiscue negli Statuti comunali

A confermare la contemporanea diffusione di diverse tipologie di coltivazione della vite dall'Età comunale in poi sono gli Statuti dei vari comuni piemontesi, nei quali sia le *vinee* – sempre più spesso a spalliera, alla fine del Medioevo, ma anche a cespuglio³¹ e a pergolato (per es. a Pinerolo)³² – sia gli *alteni* più vari (a Rivoli alla metà del Cinquecento le viti sono abbarbicate a mandorli)³³ sono oggetto di tutela degli Statuti bassomedievali. Intanto gli Statuti vietavano di entrare nelle vigne e negli alteni altrui quando l'uva era giunta a maturazione: per i terreni vitati le multe erano particolarmente alte anche quando non fossero stati commessi furti e causati danneggiamenti effettivi da persone o da animali³⁴. Per una migliore tutela della proprietà e per evitare denunce improprie, gli Statuti imponevano di cingere con una siepe oppure di delimitare in modo appropriato le vigne. Più difficile era predisporre delle vere e proprie recinzioni per gli alteni, essendo questi ultimi appezzamenti mediamente più grandi delle vigne: per questi ultimi, anziché da siepi vive, le chiusure erano costituite da rami secchi, tralci potati o rovi disposti lungo il tracciato dei fossi interpoderali.

Le multe erano molto elevate quando l'infrazione fosse avvenuta di notte (fino a dieci o venti volte superiore alla multa base prevista). Nel tardo Medioevo – in considerazione della diffusione dei vigneti specializzati e quindi dell'aumento del

³⁰ Archivio Capitolare di Alba, *Minutario di Pietrino Anzario*, n. 187, 27 nov. 1397.

³¹ Cfr. note 17, 38.

³² COMBA, *Paesaggi della coltura promiscua* cit., pp. 17-36; a p. 28: alla metà del XVI secolo “le viti di Rivoli, che sembrano maritate ad alti mandorli, allineate a una distanza di circa 6 metri, sono legate fra loro in graziosi festoni in modo da far pendere i pampini da un albero all'altro”; a p. 30 riferimenti alla coltivazione a filari “con doppio pergolato pensile costituito da pertiche orizzontali appoggiate ciascuna a un albero tutore” nel Pinerolese (metà Cinquecento).

³³ Cfr. nota prec.

³⁴ GULLINO, *La vite negli Statuti comunali dell'Albese medievale* cit., p. 93.

prezzo di alcuni vini, come il Nebbiolo, il Pignolo, il Moscatello, l'Arneis o la Vernaccia, il taglio delle viti altrui – per rappresaglia, per concorrenza sleale o per invidia – era punito severamente, oltre che con un risarcimento al danneggiato, con un'ammenda oscillante tra una e cinquanta lire per ogni vite, con alcuni picchi che arrivavano, per esempio negli Statuti di Bra, fino a cento lire astesi per ogni pianta tagliata: in questo caso, poi, lo statuto prevedeva che se il colpevole si fosse rifiutato di pagare, il podestà sarebbe stato tenuto a fargli amputare la mano destra³⁵.

Ancora più severe erano le pene previste dagli Statuti di La Morra della prima metà del Quattrocento. Era infatti prevista la multa di un fiorino più il risarcimento di un fiorino al proprietario per ogni vite tagliata. La multa sarebbe salita a un ducato se le viti tagliate fossero state da dieci a quindici: il colpevole sarebbe inoltre stato fustigato per le strade del villaggio e, se si fosse rifiutato di pagare ammenda e risarcimento, gli sarebbe stata amputata la mano destra. Al di sopra delle quindici viti tagliate era prevista l'impiccagione sia per il colpevole sia per l'eventuale mandante³⁶.

Al di là della constatazione della severità della pena, che aveva soprattutto una funzione deterrente, a noi interessano alcuni particolari di questa disposizione statutaria. Una *additio* statutaria (forse della metà del XV secolo) infatti precisava che le pene più severe a La Morra erano applicate per le viti allevate su un albero e per quelle coltivate *ad filagnos*, vale a dire su filari con tutori morti, e non per le altre – per esempio quelle annesse a un sedime o in modo sparso associate a un terreno incolto, o quelle selvatiche –: quindi la tutela statutaria era rivolta sia alle vigne specializzate (a filari con spalliera) sia agli alteni. Tuttavia in questa precisazione si ricordava anche la vigna specializzata, di Nebbiolo e Pignolo, coltivata a basso ceppo – la norma dice *ad bussonum*, a cespuglio – e in tal caso la multa era ridotta a cinque soldi per ogni vite danneggiata. Ciò non perché il Nebbiolo e il Pignolo fossero vini poco pregiati – anzi, a parte il Nebbiolo per il quale non è il caso di discutere, secondo Giovan Battista Croce il Pignolo (forse il Nebbiol milanese o nebbiolino)³⁷ era un vino rosso molto apprezzato soprattutto nell'Italia nord-orientale – ma probabilmente perché questa tipologia di vigneto, forse la più antica, era meno produttiva rispetto alle altre due forme e quindi marginale nel paesaggio viticolo del luogo e dunque in una posizione intermedia tra i vigneti specializzati coltivati a spalliera e gli alteni, da un lato, e le viti sparse dall'altro³⁸.

4. Le trasformazioni della viticoltura alla fine del Medioevo

Un documento vercellese del 1466 allude contemporaneamente a *vitibus spanis et altinis*. Senza escludere che nelle *vitibus spanis* sia da identificare il vitigno dello Spanna, il documento indica puntualmente che accanto al sistema degli alteni

³⁵ *Ibid.*, p. 98.

³⁶ *Ibid.*, p. 99.

³⁷ NADA PATRONE, *Il consumo del vino* cit., p. 289.

³⁸ PANERO, *L'evoluzione dei patti agrari* cit., p. 139.

continuava a essere praticata la coltivazione di viti basse, posizionate a una spanna l'una dall'altra, esattamente come sono rappresentate nella miniatura del XV secolo citata³⁹.

A Chieri la coltivazione dell'Arneis (*raneysium*) e del Moscatello (*noscatellum*) nel 1432 avveniva per lo più nella *vinea agriciata*, vale a dire coltivata a spalliera⁴⁰, ma dal momento che le sanzioni del comune colpivano solo gli estranei che fossero entrati in una *possessionem vineatam agriciatam*, si può ritenere che le famiglie contadine allevassero la vite anche in altri modi, soprattutto in prossimità del sedime abitativo. In altri termini, Arneis e Moscatello agriciati rappresentavano una coltura specializzata – o, meglio, semispecializzata – della vite, mentre le altre forme, variamente associate ad altre coltivazioni, rappresentavano probabilmente residui di antiche pratiche colturali che non miravano tanto alla valorizzazione del prodotto vitivinicolo finalizzato alla vendita quanto piuttosto all'autoconsumo familiare.

L'importanza della coltivazione del Nebbiolo tra la Morra e Barolo era ben chiara fin dalla prima metà del Quattrocento, come indica lo Statuto che abbiamo citato e come conferma anche un bel documento inedito del 1447. I Falletti di Barolo, orientati nella prima metà del Quattrocento a incrementare la produzione vitivinicola, qualora avessero bisogno di manodopera ausiliaria, potevano imporre a un terzo dei capifamiglia una giornata di manovalanza nelle vigne retribuita, come sta scritto nella carta di franchigia concordata con la comunità di Barolo⁴¹. Non è chiaro se la conduzione signorile diretta delle vigne continuasse una tradizione dell'Età comunale oppure se fosse la conseguenza di una riorganizzazione della grande proprietà successiva alle crisi del Trecento. Tuttavia la stessa retribuzione delle opere, quantunque obbligatorie, più che a una tradizione antica di *corvées* gratuite si può mettere in relazione con il mercato del lavoro salariato, che aveva ormai acquisito un peso notevole nel mondo agrario⁴².

Va però precisato che tra la fine del Medioevo e la metà del Cinquecento a La Morra e a Barolo la produzione vinicola prevalente, diffusa praticamente su tutte le piccole e medie proprietà contadine, era quella derivante dall'alteno, che come abbiamo visto consentiva di associare alla viticoltura altre coltivazioni: prevalentemente cereali, ma anche legumi, rape, alberi da frutta e da foraggio⁴³.

Anche i conti di Savoia e i principi di Savoia-Acaia già tra la fine del Duecento e l'inizio del Trecento nel Pinerolese amministravano in conduzione diretta dieci

³⁹ DONNA D'OLDENICO, "*Vitibus spanis et altinis*" cit., pp. 121-130; A.M. NADA PATRONE, *Bere vino in area pedemontana*, in *Il vino nell'economia e nella società italiana medioevale e moderna*, Firenze 1989, p. 44.

⁴⁰ F. COGNASSO, *Disposizioni di polizia agraria a Chieri nel secolo XV*, in "Annali dell'Istituto Superiore di Magistero del Piemonte", VII (1934), p. 51.

⁴¹ PANERO, *Strutture del mondo contadino* cit., p. 64 sg.

⁴² F. PANERO, *Il lavoro salariato nelle campagne dell'Italia centro-settentrionale dal secolo XII all'inizio del Quattrocento*, in *Contratti agrari e rapporti di lavoro nell'Europa medievale*, a cura di A. CORTONESI, M. MONTANARI, A. NELLI, Bologna 2006, pp. 179-202.

⁴³ COMBA, *Paesaggi della coltura promiscua* cit., p. 18 sgg.

ettari di vigna distribuite in sei località. Sempre a conduzione diretta vi erano vigne nelle castellanie sabaude di Susa e di Rivoli, nella prima cintura di Torino.

Per questi vigneti, essendo registrate le spese sostenute nei rendiconti delle castellanie, sappiamo che i tralci erano legati a sostegni, che presumibilmente erano costituiti da pali, pertiche e canne, ma non è chiaro se la coltivazione avvenisse su spalliera ad altezza d'uomo (com'è probabile nel Pinerolese) oppure se fosse alta su pergolato, come proponeva la Daviso per le vigne di Rivoli. Trattandosi comunque di colture rialzate da terra, oltre ai lavori di mondatura dai pampini erano richiesti lavori di sfogliatura al momento della maturazione dell'uva e ciò accresceva i costi della manodopera. Si può calcolare, grazie ai dati dei rendiconti delle spese delle castellanie, che il 65% delle spese fosse destinato a retribuire i lavori di zappatura, potatura e legatura delle viti e il 35% i lavori di propagginazione e di sfogliatura⁴⁴.

I principi d'Acaia, sia per i consumi della corte sia per il mercato, diffusero nelle vigne specializzate e negli alteni del Pinerolese, i vitigni più pregiati: il Nebbiolo, il Moscatello, il Beaune. La principessa Caterina di Vienne, da parte sua, nel 1324-1326, fece piantare barbatelle di Nebbiolo sulle terre che possedeva a Moretta, nel Saluzzese⁴⁵.

Nella prima metà del Trecento, nel Pinerolese, mentre le rese oscillavano fortemente tra le 30 e le 70 moggia di vino, le spese, assestate inizialmente sulle 70 lire di Vienne annue, andarono aumentando nella prima metà del Trecento, raggiungendo le 110 lire. Di conseguenza già nella primavera del 1318 “i lavori di propagginazione e di legatura vennero dati in appalto (o a cottimo) a 130 lavoratori”⁴⁶. È dunque evidente che la conduzione diretta delle vigne signorili nella prima metà del XIV secolo doveva essere quasi sempre in passivo: in tal caso, però, la ristrutturazione aziendale avveniva sempre con molti anni di ritardo perché nella logica signorile che privilegiava l'autoconsumo non si riusciva a valutare adeguatamente il valore delle entrate dovute alla vendita delle eccedenze e si faceva affidamento soprattutto sulle rese previste, che chiaramente cominciarono a ridursi drasticamente con la serie di cattive annate registrate dal secondo decennio del Trecento⁴⁷.

Per questo possiamo comprendere il perché a Diano d'Alba all'inizio del Quattrocento, per il costo ulteriormente elevato della manodopera dopo le crisi, solo una minima parte delle vigne dei conti di Savoia fossero gestite in forma diretta, mentre si preferiva darle in locazione prelevando la metà del vino. A questa quota si aggiungeva la riscossione della decima del vino prodotto nel luogo e tanto fa capire come nella castellania le entrate derivanti dalle vigne (290 fiorini) nel 1418-1419 superassero, sebbene di poco, le entrate in frumento, ammontanti a 284 fiorini⁴⁸.

⁴⁴ BOARINO, *Organizzazione e costi dei lavori* cit., p. 40 sgg.

⁴⁵ COMBA, *I vini del principe* cit., p. 316 sg.

⁴⁶ BOARINO, *Organizzazione e costi dei lavori* cit., pp. 43-45.

⁴⁷ C. ROTELLI, *Una campagna medievale. Storia agraria del Piemonte fra il 1250 e il 1450*, Torino 1973, p. 71 sgg.

⁴⁸ PANERO, *Strutture del mondo contadino* cit., p. 62 sgg.

5. Colture specializzate e promiscue: paesaggi viticoli piemontesi fra Età moderna e contemporanea

Come si è visto, nonostante le numerose attestazioni di terreni vitati nel secolo X, una vera e propria specializzazione della *vinea* in Piemonte si deve far risalire solo all'Età comunale, quando le richieste dei mercati urbani inducevano a dedicare una parte dei possessi fondiari (circa il 10/15%) alla produzione vitivinicola, considerata dagli stessi contadini non più soltanto per l'autoconsumo, ma come fonte di reddito. Non è un caso, del resto, che proprio alla fine dell'età comunale si diffondano nella documentazione scritta i nomi dei vari vitigni, segno di un'attenzione crescente da parte del mercato per le varie tipologie e per la qualità del vino: per il basso Medioevo sono menzionati nella documentazione piemontese il *Raneysium* (arneis), il Moscatello, il *Barbexinum* (probabilmente il Grignolino), il Belna/Beaune, il Pignolo, la Vernaccia, e infine il Nebbiolo e il Moscatello, che sono i due vini più diffusi in Piemonte a partire dall'inizio del Trecento⁴⁹.

Invece la Barbera è attestata a Chieri nel 1514, che comunque per la storia del Piemonte è ancora Medioevo (ma potrebbe anche essere l'uva *grissa* citata nel secolo XIV da Pier de' Crescenzi per l'Astigiano), la Freisa a Pancalieri nel 1517, il Pelaverga nel Saluzzese nella prima metà del Cinquecento e il Dolcetto a Dogliani nel 1593. L'Erbaluce è infine ricordato nel Seicento da Giovan Battista Croce.

In età comunale e nel tardo Medioevo si sperimentarono poi a vari livelli, sia nelle grandi e medie proprietà sia nelle piccole, nuove forme di coltivazione della vite associate alla cerealicoltura: compare infatti nei documenti l'alteno, che come abbiamo visto è la coltivazione della vite maritata a un albero tutore e alla cerealicoltura interfilare, inizialmente in pianura e successivamente in collina. Un'altra sperimentazione riguarda la diffusione del griciato nel Chierese del primo Quattrocento e dell'Età moderna, dove l'associazione cerealicoltura/viticultura avviene su terreni collinari in cui la vite è sostenuta da spalliere costituite da pali, pertiche e canne. Questa seconda tipologia, pur essendo sul piano quantitativo ancora superata dall'alteno nel Chierese all'inizio del Cinquecento, divenne prevalente in Età moderna anche per gli appezzamenti specializzati a vigna e in molti appezzamenti impiantati da signori/imprenditori talvolta in forme miste con l'alteno⁵⁰.

Infatti dopo le crisi del Trecento si registra un nuovo mutamento colturale grazie a investimenti nell'impianto di nuovi vigneti da parte di importanti signori territoriali, come i conti di Savoia, i principi di Savoia-Acaia, i marchesi di Monferrato, oppure da parte di signori locali, come i Falletti di Barolo, che come imprenditori agricoli di tipo moderno fecero investimenti per l'impianto di vigneti di Nebbiolo nel territorio

⁴⁹ Cfr. il repertorio dei vini piemontesi di età medievale e moderna pubblicato in appendice a *Vigne e vini nel Piemonte medievale* cit., pp. 335-344.

⁵⁰ Cfr. nota 43.

di Barolo fin dalla prima metà del Quattrocento, avvalendosi oltre che del mercato del lavoro salariato, delle *corvées* obbligatorie, ma retribuite, fornite dalla comunità⁵¹.

Negli ultimi due secoli del Medioevo si diffondono praticamente in tutte le località di pianura e di collina i vitigni del Nebbiolo e del Moscatello, che danno il tono alla viticoltura piemontese dell'Età moderna e contemporanea e condizionano gran parte delle trasformazioni del paesaggio.

Volgendo il nostro sguardo in particolare all'Età moderna, si può ricordare che nella pianura torinese alla metà del Cinquecento era praticata una coltivazione della vite su alberelli che arrivavano appena alla cintura dell'uomo, così facilitato nei lavori e nella vendemmia, come scrive il medico Andrea Minucci da Serravalle nel 1549 (poi arcivescovo di Zara)⁵². In questo caso la contaminazione dell'alteno e della coltivazione della vigna a cespuglio è evidente.

Nel Pinerolese, invece, alla metà del Cinquecento le viti arborate erano coltivate in filari "con doppio pergolato pensile costituito da pertiche orizzontali appoggiate ciascuna a un albero tutore"⁵³. In questo caso sembra che la contaminazione avvenga tra il modello dell'alteno e quello della spalliera su tutori morti.

Da queste contaminazioni nasceva sostanzialmente il vigneto piemontese moderno, che seppure con varianti locali dava come esito la vigna a spalliera.

Tuttavia, come ha precisato Paola Sereno, ancora alla metà del Settecento, secondo le fonti ufficiali sabaude, l'alteno occupava una posizione rilevante in alcune province del Piemonte. Nel Tortonese copriva il 100% del suolo coltivato a vite e in tutto il Piemonte occidentale, da Ivrea a Cuneo, toccava dal 50 al 90% della terra vitata. Invece una situazione opposta viene rilevata per il Casalese e l'Astigiano, dove la vigna occupava il 100% delle coltivazioni viticole, mentre nel Monregalese, nell'Albese, nell'Acquese, nell'Alessandrino, nel Vercellese e nel Novarese la vigna si avvicinava al 50% o lo superava⁵⁴. Va però osservato che spesso, come abbiamo detto, nel linguaggio popolare *autìn/utìn* non voleva sempre dire alteno ma, come avviene ancora oggi, indicava il terreno vitato, con coltivazione a spalliera, in cui erano presenti alberi da frutta. E le fonti ufficiali sabaude erano sicuramente influenzate dalla terminologia in uso localmente.

Nell'Ottocento nel Saluzzese, terra in cui più precocemente – insieme all'Albese – si era sviluppato l'alteno propriamente detto fin dalla seconda metà del Duecento, ormai non vi erano più che pochi relitti di questo sistema colturale. Come scrive l'Eandi negli anni trenta del XIX secolo, "Presso di noi le viti non si maritano alle piante: in alcuni, pochi luoghi vedesi per altro la lambrusca o vite silvestre sui roveri o sugli olmi, ma è questa poca quantità, e quasi di nessun conto"⁵⁵.

Il paesaggio viticolo della tarda Età moderna avrebbe lasciato le sue tracce sostanzialmente sino al secondo dopoguerra.

⁵¹ Cfr. nota 42.

⁵² COMBA, *Paesaggi della coltura promiscua* cit., p. 28 sgg.

⁵³ *Ibid.*, p. 30.

⁵⁴ P. SERENO, *Vigne e alteni in Piemonte in Età moderna*, in *Vigne e vini nel Piemonte moderno* cit., p. 21.

⁵⁵ G. EANDI, *Statistica della Provincia di Saluzzo*, Saluzzo 1833, II, p. 133.

Come considerazioni conclusive sull'Età contemporanea mi limito a osservare che gli impianti viticoli associati a nuove cantine/capannoni negli anni sessanta/settanta del Novecento hanno finito spesso per deturpare quel paesaggio articolato costituitosi storicamente per rispondere di volta in volta alle esigenze di autoconsumo familiare o a quelle del mercato. Solo tra la fine del secolo e l'inizio del terzo millennio si è cercato di porre rimedio ai danni arrecati ai beni ambientali – tra i quali si collocano sicuramente i vigneti nel loro multiforme aspetto ereditato dal passato – ricostruendo le cantine in stili più compatibili con il paesaggio viticolo multiforme plasmato dall'uomo. Questa valorizzazione, ancorché in ritardo rispetto ad altre regioni europee, ha una finalità principalmente turistica, ma ancora una volta i metodi seguiti per la valorizzazione del paesaggio – non sempre riusciti, come ha dimostrato il recente riconoscimento di patrimonio culturale “a pelle di leopardo” da parte dell'Unesco, limitato solo ad alcune località di Langhe, Roero e Monferrato – sono divergenti.

Il primo è quello che insiste sul turismo enogastronomico e si accontenta, per così dire, di ricomporre un fondale paesaggistico accettabile. Il secondo – più complesso e più difficile da realizzare – mette invece in primo piano il turismo culturale, che mira a recuperare il quadro storico-insediativo e ambientale realizzatosi fra il basso Medioevo e la prima metà del Novecento. Secondo quest'ottica, la valorizzazione dei beni ambientali e dei beni storico-artistico-architettonici delle varie epoche ha una priorità rispetto alla visione riduttiva del turismo enogastronomico. Infatti, insieme alle metodiche della salvaguardia, ricorre alle indagini filologiche e all'esegesi della documentazione concernente i singoli beni culturali/ambientali, che in definitiva giovano allo stesso turismo enogastronomico elevandolo dalla categoria di turismo “mangia e bevi” a “bene culturale integrato” da salvaguardare⁵⁶.

⁵⁶ Tra le iniziative più recenti di valorizzazione del territorio delle Langhe, inteso come “bene culturale integrato”, mi limito a citare il progetto “Langa medievale” che, oltre al sito web www.langamedievale.it, ha per ora prodotto due validi strumenti di consultazione: la guida turistica curata da P. SAPIENZA, *Langa medievale: dalla cattedrale di Alba alle pievi di Albese e Monregalese*, Cuneo 2016 e l'agile volume di A. SCIASCIA, *Langa medievale: la rete degli insediamenti umani e dei luoghi di culto*, Alba-Cherasco 2016.